

# Piernas de Pollo Asado Glaseados con Almibar de Arce (Maple)

**Makes:** 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Almíbar de arce		2 tazas
Aceite de oliva		2 cda
Mostaza de Dijon		2 tazas
Vinagre balsámico		1/2 tza
Pimienta negra molida		1 cda
Ajo granulado		1 cda
Piernas de pollo crudo con hueso, con piel (al menos 3.7 onzas cada uno)	11 lb, 9 oz	50 piezas

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	180	
Total Fat	5.1 g	
Protein	22.6 g	
Carbohydrates	9.11 g	
Dietary Fiber	0.05 g	
Saturated Fat	1.26 g	
Sodium	203 mg	

## Directions

1. Glaseado: En un tazón, bata con batidora de mano, el almíbar de arce, aceite, mostaza, vinagre, pimienta y ajo. Bátalo hasta que esté suave.
2. Mezcle las piernas de pollo con el glaseado. Coloque los trozos de pollo en una bandeja de hornear que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Hornee por 20 minutos. Unte cualquier glaseado restante sobre las piernas de pollo. Voltee las piernas de pollo.

Continúe horneando por 15 minutos.

3. Hornéelo hasta que estén doradas: En horno convencional: a 350°F por 35 minutos o en el horno de convección: a 325°F durante 30 minutos.

## Notes

Consejos para Servir:

PCC: Caliente a 165°F o más alto por lo menos por 15 segundos. PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 135°F o más alto.